



报告编号	MW/JH[2016]051
报告正文总页数	共 12 页

江西省九江市修水县溪口乡蒲口小学 免费午餐项目调查报告

项目名称： 中国社会福利基金会免费午餐基金

委托单位： 中国福基会免费午餐基金管理委员会

调查类别： 调查取证

二零一六年五月十五日

注 意 事 项

- 1、对于接受调查的小学,调查结果因受时间限制及各方面因素制约,仅具参考作用。
- 2、调查报告无现场调查人签名无效。
- 3、报告涂改无效。
- 4、对调查报告若有异议,应在报告发出后15个工作日内提出。

江西省九江市修水县溪口乡蒲口小学

免费午餐项目调查报告

项目负责人：舟乙

调查人员：阳云

报告编写：阳云

报告审核：舟乙

报告批准：舟乙

学校编号：2013145

报告日期：2016 年 5 月 15 日

报告编号：MW/JH [2016]051

委托单位：中国福基会免费午餐基金管理委员会

目 录

1 项目概况.....	1
1.1 免费午餐发起背景.....	1
1.2 免费午餐项目目标.....	1
1.3 调查内容.....	1
1.4 学校探访路线说明.....	2
2 调查评估目的及依据.....	2
2.1 调查评估目的.....	2
2.2 调查评估依据.....	2
3 主要调查设备.....	2
4 学校现状及评价.....	2
4.1 蒲口小学概况.....	2
4.2 蒲口小学的就餐人数.....	3
5 分项问题调查.....	4
5.1 卫生项目.....	4
5.2 饭菜质量.....	7
5.3 执行管理.....	7
5.4 财务管理.....	9
5.5 学生匿名调查.....	10
6 调查人建议.....	12
7 结论.....	12
附件 1. 各项评分标准.....	13
附件 2. 重大问题一览表.....	17

1 项目概况

1.1 免费午餐发起背景

2011 年 2 月,国务院发展研究中心中国发展研究基金会一项关于中国贫困地区学生营养状况的调查报告揭示,中西部贫困地区儿童营养摄入严重不足,受调查的学生中 12%发育迟缓,72%上课期间有饥饿感;学校男女寄宿生体重分别比全国农村学生平均水平低 10 公斤和 7 公斤,身高低 11 厘米和 9 厘米。

报告指出,中国儿童贫困将导致其未来人力资本巨大损失,形成贫困代际传递。政府应把儿童营养干预作为基本职责,并由执政党和国家作出政治承诺。

2011 年 4 月,由邓飞等数百位志愿者、国内数十家主流媒体,联合中国社会福利基金会发起的免费午餐基金公募计划,倡议每天捐赠 3 元为贫困学童提供免费午餐。

1.2 免费午餐项目目标

我们的使命 帮助儿童免于饥饿,健康成长。

我们的愿景 通过若干年的努力,使免费午餐成为基本福利。

我们的战略 探索安全、透明、高效、可复制的免费午餐实现途径,为政府、企业、公益机构、个人捐赠者提供专业服务,以战略公益推动公共政策。

为确保善款善用,志愿者协助学校开通了微博,每日公开收支信息,稽核团队暗访突击。同时请当地政府、媒体、NGO、家长、无所不在的网友、神出鬼没的旅友一起参与一线监管。

详见:

免费午餐微博 <http://weibo.com/freelunch>

免费午餐网站 www.mianfeiwucan.org

免费午餐淘宝公益店 www.mianfeiwucan.tmall.com

1.3 调查内容

2016 年 5 月,调查人员阳云接受免费午餐基金稽核部的委托,从长沙市出发前往江西省九江市修水县,对免费午餐学校进行开餐情况突击,主要调查内容为项目执行的管理情况、卫生情况、饭菜质量、财务情况以及学生满意度等情况。



1.4 学校探访路线说明

调查人于 5 月 9 日上午从长沙汽车东站出发, 乘 13: 00 的班车于 17: 00 到达江西省九江市修水县, 宿修水县聚豪酒店。

5 月 10 日, 调查修水县蒲口小学。上午 8: 30 在县汽车站乘蒲口方向的班车于 9: 20 到达蒲口小学, 10: 30 进校调查, 下午 12: 40 离校, 搭车返回县城驻地。

2 调查评估目的及依据

2.1 调查评估目的

(1) 调查正在拨款中的小学的资金使用情况, 加强对免费午餐的监管力度, 督促小学管理层提高食品质量安全意识, 提高捐赠人对免费午餐计划的信任度。

(2) 及时发现免费午餐计划中存在的贪腐行为及食品质量问题, 消除隐患。

(3) 为免费午餐计划实施下一步拨款提供必要的依据。

2.2 调查评估依据

本次调查主要依据现行国家法律法规、并本着以人为本, 关注民生, 扶危济困, 共享和谐的原则。

3 主要调查设备

数码照相机一台, 笔记本电脑一台。

4 学校现状及评价

4.1 蒲口小学概况

九江为江西省地级市, 位于长江、京九两大经济开发带交叉点, 是长江中游区域中心港口城市, 是中国首批 5 个沿江对外开放城市之一, 有“江西北大门”之称。中国最大淡水湖鄱阳湖有三分之二的水域面积在九江, 世界文化景观遗产庐山、佛教净土宗发源地东林寺、江西“千岛湖”庐山西海、中部“九寨沟”龙源峡皆位其境内。修水县是九江市下辖县。位于江西省西北部, 修水上游, 地处幕阜、九岭山脉之间。人口约 77 万。是江西省面积最大和九江市人口最多的县, 是国家扶贫开发工作重点县。溪口镇位于修



水县西北边陲，距县城 37 公里。

蒲口小学位于修水县溪口乡蒲口村，始建于 1941 年，距县城 45 公里。蒲口地处修水县城西北方，与湖北省崇阳县交界。壮年多外出务工，家中多只留下儿童及老人。该校生源来自五个乡镇的留守儿童，有北西口镇、布甲乡、新湾乡上庄片区和蒲口村，学生全为走读生，学生上学最远的距校 15 里。

该校现有小学教学班 5 个，学生 120 人，有教师 8 人，厨师 1 人。

该校现任校长吴美刚，负责食材验收和账目管理；采购由周训东负责；微博管理是李乔；会计是黄理玲。

免费午餐于 2013 年 12 月 18 日在该校正式开餐。中国社会福利基金会免费午餐基金向该校提供一笔开餐资金（用于购置冰箱等或厨房用品等）。免费午餐基金现向全校 129 名学生、9 名教职工提供 4 元/人的午餐，且向 1 名厨师发放工资 1100 元/月，并承担该校水电费（4000 元/学期）、食材运费（1200 元/学期）、煤气费（600 月/学期）。午餐时间为中午 11：40。

本次是调查者第二次到该校稽核，感觉学校执行情况较上次有较大退步。



图 1 学校内景外景组图

4.2 蒲口小学的就餐人数

本次调查的时间为 2016 年 5 月 10 日，经突击检查，该校学生人数如下：

表 1：蒲口小学人数统计表

全校	一年级	二年级	三年级	四年级	五年级	合计
应到	25	14	37	23	21	120
实到	25	14	37	23	21	120
请假	0	0	0	0	0	0

调查人员现场见到厨师 1 人，校方提供老师人数为 8 人。

该校的当天就餐人数：学生 120 人+厨师 1 人+老师 8 人=129 人。

该校本学期微博公示基本没有公示就餐人数和当天出库详情。



图 2 调查当天微博截图

4.3 蒲口小学的综合评分表

表 2：蒲口小学项目运行综合评分表¹

评分项目类别	类别权重	得分
卫生	20	4.65
质量	20	5
管理	25	3.4
财务	25	3.15
调查	10	4.8
五分制总分		4.2
百分制总分		84

经各项评估，本次蒲口小学的综合评分为 84－5＝79 分。

该校厨房卫生很差，墙面到处是灰尘，地面有一层油渍，炒锅上面的抽油烟机上布满油垢；且餐厅也不干净；整体卫生状况堪忧，存在食品安全隐患，扣 5 分。

5 分项问题调查

5.1 卫生项目

本项目涉及的调查主要包括厨师卫生、厨房卫生、食材存储环境、学生餐具消毒情况和学生餐前洗手等方面。厨师卫生方面，调查人约 10：30 到达该校厨房，现场见到 1 位厨师正在备餐，均着工作服，个人卫生情况一般，没有戴工作帽（见图 3）。厨房卫

¹ 本报告所有子项目的评分皆采用五分制，最终得分按照各项权重转换为百分制得分。各项评分标准见附件 1。



生方面: 厨房整体卫生情况很差, 墙面到处是灰尘, 地面到处是油渍, 厨房通风条件也一般, 炒锅上面的抽油烟机上布满油垢, 致使厨师都不敢开抽油烟机(打开抽油烟, 会有振动, 上面就有油垢掉到锅里)(见图3)。**食材存储方面:** 食材摆放在专门的储藏室, 储藏室采光、通风条件好, 干净卫生, 食材摆放得当(见图4)。**学生餐具消毒情况:** 学生餐后先简单清洗餐具, 然后再由厨师统一清洗后放入消毒柜统一消毒(见图5)。**学生餐前洗手环节:** 学校有专门的洗漱池, 供学生餐前洗手和清洗餐具。(见图6)



图3 厨房及厨师情况组图



图4 食材储存情况组图



图5 餐具消毒情况图组



图6 学生餐前洗手情况图组

表3: 蒲口小学卫生项目评分表

评估项目	权重值（百分比）	分值	得分
厨工头部卫生	5	3	0.15
厨工手部卫生	5	5	0.25
生熟食存放	10	5	0.5
厨工工服着装	5	5	0.25
厨房工作台	5	5	0.25
工作台生熟分离	10	5	0.5
墙面地面卫生	5	0	0
易变质食物保存	10	5	0.5
餐具消毒	10	5	0.5
食材储藏	10	5	0.5
当前储存食材变质腐坏情况	20	5	1
餐前洗手	5	5	0.25
		总分	4.65

待改进和完善部分:

- (1) “厨工头部卫生”项得3分，原因是该校厨师工作时没有戴工作帽；
- (2) “墙面地面卫生”项得0分，原因是该校厨房卫生状况很差。

5.2 饭菜质量

该校当天的菜品是芹菜炒鸡蛋、黄瓜炒肉、蘑菇肉片汤，主食为米饭。调查人在校与师生一同用餐，感觉菜品无异味，米饭已蒸熟，菜品口感较好。从该校微博公示数据看，该校当天消耗 11.5 斤猪肉，人均约 45 克，且辅有鸡蛋，菜品种类较丰富。当天未发现食品中有异物。



图 7 当天菜品组图

表 4：蒲口小学饭菜质量评分表

评估项目	权重值（百分比）	分值	得分
饭菜口味	20	5	1
饭菜分量	30	5	1.5
品种数量	10	5	0.5
荤菜率	20	5	1
饭菜异物	20	5	1
		总分	5

5.3 执行管理

该校厨师健康证在有效期内。该校的消毒柜和冰箱等设备，均使用正常。该校的菜品留样情况：菜品有留样，有留样记录，但留样份量偏少，不足 100 克，且留样没有贴标签。教师与学生共餐。

该校因餐厅较小，容纳不下全体学生用餐。学生在中午分两部分用餐：低年级学生在餐厅用餐，高年级学生领餐后在一间教室改成的餐厅内用餐。整个过程有值日教师监督，分餐秩序良好。就餐完毕后，学生在洗漱池简单清洗餐具，再放入厨房固定地方由厨师再次清洗干净后，放入消毒柜中消毒。

学生调查问卷显示绝大部分学生能吃饱。





图 8 厨师健康证图



图 9 学生排队、领餐、用餐情况组图

表 5：蒲口小学执行管理评分表

评估项目	权重值（百分比）	分值	得分
健康证	10	5	0.5
设备维护	10	5	0.5
菜品留样	30	1	0.3
分餐秩序	10	5	0.5
是否同餐	20	5	1
浪费情况	20	3	0.6
		总分	3.4

待改进和完善部分：

- (1) “菜品留样”项得 1 分，理由是该校菜品留样为无效留样：没有贴标签，且留样不足 100 克。（见图 10）
- (2) “浪费情况”项得 3 分，理由是学生的明显浪费现象。（见图 11）



图 10 菜品留样及留样记录组图



图 11 浪费情况图

5.4 财务管理

本学期该校的食材仍由老校长周训东老师负责采购，据校方介绍，大部分的食材是由周训东老师每周一从县城菜市场固定摊位采购后租车带回校，然后由吴美刚老师验收入库，猪肉和豆腐等食材在蒲口当地采购。该校免费午餐的所有资金存放在县教育局核算中心，学校刚开学时采购都由学校垫付，月末凭票据去县教育局核算中心报账，再把资金拨给学校。入、出库账由吴美刚老师记录，现金账由李乔老师登记。

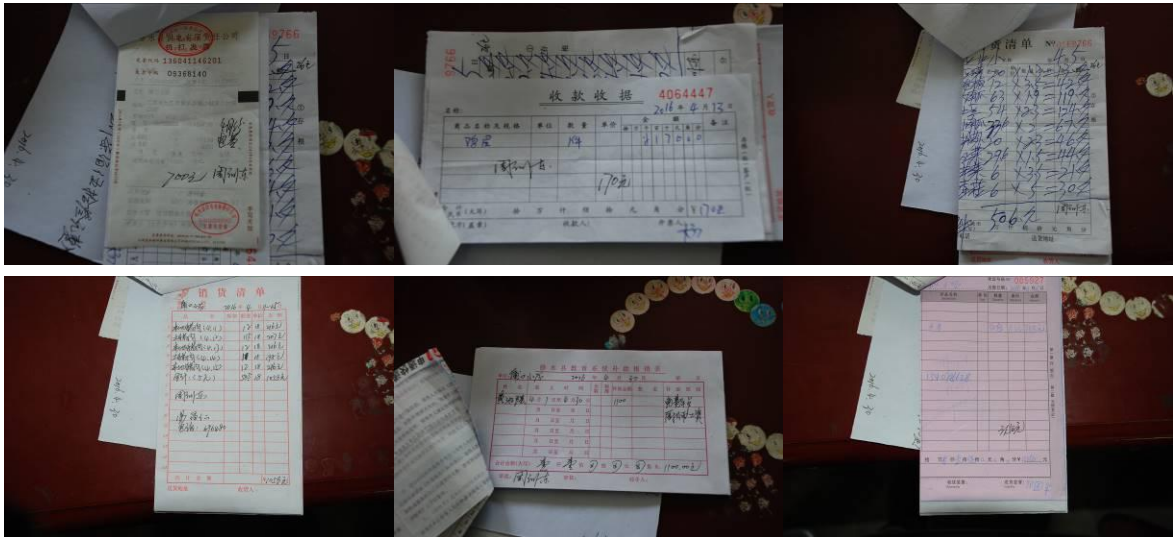


图 12 原始凭证组图

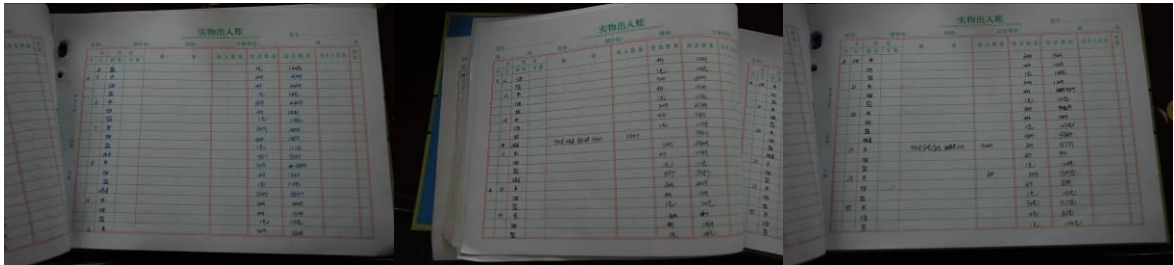




图 13 出、入库登记组图

表 6：蒲口小学财务管理评分表

评估项目	权重值（百分比）	分值	得分
价格合理	15	5	0.75
钱账分离	20	5	1
轮流采购	5	0	0
原始凭证	20	3	0.6
入库登记	5	3	0.15
出库登记	5	3	0.15
现金流水账	20	0	0
专人负责	10	5	0.5
		总分	3.15

待改进和完善部分：

- （1）“轮流采购”项得 0 分，理由是学校没有实施轮流采购；
- （2）“原始凭证”项得 3 分，理由是原始凭证上相关责任人签字不完整；
- （3）“入库登记”项各得 3 分，理由是没有 5 月份的入库记录，账目登记不及时；
- （4）“出库登记”项各得 3 分，理由是只有粮油、调料及鸡蛋的出库登记，且只记录到 4 月底，缺 5 月份的账目。
- （5）“现金流水账”项得 0 分，理由是学校拿现金流水账本记录的是入库登记，没有记录现金流水账。

5.5 学生匿名调查

学生就餐后，调查人在该校四年级对该班的 23 名学生进行了匿名问卷调查。

表 7：蒲口小学匿名调查评分表

项目	权重	分值	得分
----	----	----	----



厨师卫生	10	5	0.5
饭菜异物情况	15	5	0.75
菜品口味	5	5	0.25
菜品分量	15	5	0.75
主食生熟	5	5	0.25
主食分量	20	5	1
主食不够可以添加	5	5	0.25
饭菜浪费情况	10	3	0.3
每天吃到荤菜	15	5	0.75
		总分	4.8

说明: 每一道题目只需要看 1 个指标, 如果正面选项有效百分比大于等于 90% 则该题评分为满分 5 分, 如果正面选项有效百分比小于 40% (不含 40%) 则该题评分为最低分: 三个选项的为 1 分, 两个选项的为 0 分。其余情况都按 3 分处理。

表 8: 蒲口小学学生匿名调查统计表

项目	选项	人数	有效百分比	选项	人数	有效百分比	选项	人数	有效百分比	缺失率
厨师卫生	卫生	22	95.7%	一般	1	4.3%	不卫生	0	0	0
是否吃到不该吃的	没有吃到过	22	95.7%	吃到过	1	4.3%				0
菜的味道	好吃	22	95.7%	一般	1	4.3%	不好吃	0	0	0
菜是否够吃	够吃	21	91.3%	有时不够吃	2	8.7%	天天不够吃	0	0	0
饭是否蒸熟	每天都熟了	23	100%	有时不熟	0	0	经常不熟	0	0	0
饭是否够吃	够吃	23	100%	有时不够吃	0	0	天天不够吃	0	0	0
饭不够是否可以添	可以	23	100%	不可以	0	0				0
浪费饭菜有人多吗	没有	13	56.5%	少	9	39.1%	多	1	4.3%	0



能否每天 吃到荤菜	能	23	100%	不能	0	0				0
--------------	---	----	------	----	---	---	--	--	--	---

匿名调查显示学生对学校的午餐较为满意。

6 调查人建议

调查人员对蒲口小学进行调查后,综合各方面情况,现提出以下建议:

- (1) 建议该校对厨房进行一次彻底的大扫除;
- (2) 建议该校完善菜品留样工作;
- (3) 建议该校督促学生节约粮食,减少浪费;
- (4) 建议该校实行轮流采购;
- (5) 建议该校完善采购原始凭证、出入库及现金流水账等各类账目的记录工作。
- (6) 建议该校按要求公示微博,至少要公示就餐人数及当天的食材消耗详情。

7 结论

蒲口小学校稽核评分: 79 分。

调查人员认为蒲口小学的项目运行情况一般。该校开餐已有两年多,学校对午餐的管理有明显松懈,存在如卫生状况差、菜品留样不合规、学生浪费明显、账目登记不完整、微博公示规范等问题,希望校方引起高度重视,认真整改。

调查人: 阳云

2016 年 5 月 15 日

稽核部建议: 蒲口小学项目执行情况一般。我部与 2015 年 9 月曾对该校进行了现场调查,校方就当次检查发现的问题,列出了四条整改意见,结合本次现场情况看,关于账目管理和留样管理的问题仍未整改,而且厨房卫生又成了新问题;此外该校在微博公示和账目管理及时性上均存在较大缺失,建议执行团队对该校进行一次彻底的项目过程管理的辅导,本次给予该校警告,并列为今年复检学校。

我们相信: 没有监督的制度必然产生腐败, 没有稽核的免费午餐必然不能长久!

我们欢迎全社会的人士监督我们的免费午餐,任何有意愿现场实地调查的志愿者均

可联系我: 舟乙 164120229@qq.com <http://weibo.com/u/sinobush> 微信: 15035119413



附件 1. 各项评分标准

项目	考评内容	考评级别	分级细则
卫生	厨师头部卫生	1、有帽子, 头发干净	全员佩戴厨师帽并保持清洁, 头发干净整洁。
		2、没有帽子, 头发干净	存在不佩戴厨师帽的情况, 但头发整洁干净。
		3、没有帽子, 头发脏	厨师未佩戴厨师帽的人数超过佩戴厨师帽人数, 或多数头发凌乱, 不干净, 不卫生。
	厨师手部卫生	1、手部干净	全体厨师手部整洁干净, 指甲修剪干净。
		2、一般	部分厨师手部干净, 指甲修剪干净。 存在厨师手部脏乱或者指甲藏污纳垢。
		3、脏	多数厨师手部脏乱, 不卫生。 或者多数厨师指甲未修剪干净。
	生熟食存放	1、分离	食物储存和冷藏保鲜过程中, 生食和熟食分开储存, 不互相污染。
		2、混合	食物储存或者冷藏保鲜过程中, 存在生食和熟食混合存放的现象。
	厨工工服着装	1、正规着装 干净	穿着统一配发的厨师服装, 且干净整洁。
		2、一般着装、干净	厨师穿着自己的服装, 但保持干净整洁。
		3、不干净	厨师服装脏乱, 不干净整洁。
	厨房工作台	1、摆放整齐、干净	非烹饪过程中的灶台, 保持器物用具的整齐干净。
		2、未规范摆放, 但干净	非烹饪过程中的, 虽然干净, 但物品杂乱摆放。
		3、脏乱	非烹饪过程中的灶台, 物品脏乱。
	工作台生食熟食分开	1、分离	烹饪过程中, 生、熟食材分开存放。
		2、混合	烹饪过程中, 工作台生、熟食材混合堆放; 或将



			洗涤用品等不能食用的物品与食材、调料混放。
墙面地面 卫生	1、干净		非烹饪过程中的厨房、食堂地面、墙面均保持干净整洁,无过度积水、潮湿。
	2、一般		非烹饪过程中的,厨房和食堂有明显垃圾,地面或墙面轻度污染。有苍蝇蚊虫,但做好了有效防蚊蝇措施。
	3、脏		厨房和食堂地面或墙面严重脏污,不能食用物品与食材混放,存在安全隐患;苍蝇蚊虫严重且无有效防蚊蝇措施。
易变质食物保存	1、使用冰柜,妥善储存		新鲜且易变质的食材用冰柜冷藏保鲜。 生、熟食,荤素分开存放,无污染。
	2、未冷藏,但无卫生隐患		新鲜且易变质的食材未进行冷藏保鲜,但存放安全,无污染,无食材感染现象。
	3、未冷藏且有食品安全隐患		新鲜食材未冷藏保鲜,发生腐烂或者变质,无法确保食品安全。
餐具消毒	1、每天消毒,妥善保存		学生餐具以及厨房器具每天消毒,且妥善保存,不易造成二次污染。
	2、每周隔天消毒,但妥善保存		餐具和厨房器具隔天消毒。但保存妥当,不易造成二次污染风险。
	3、不消毒,有污染隐患		餐具或者厨房器具不消毒,或者存放不安全,容易发生二次污染。
食材储藏	1、有序,安全隔离		有专门的储藏室,整洁干净。 食材跟潮湿地面隔离。
	2、有隔离,无序存放		食材跟潮湿地面隔离,但储藏室内物品堆放杂乱,不整洁。
	3、无隔离,散乱存放		食材存放杂乱,储藏室变成了杂物室。 食材存放无隔离。直接摊放在地面上。
当前储存食材变质 腐坏情况	1、无		食材新鲜,安全。
	2、有		食材明显变质腐败、霉变、发芽(土豆)等现象仍在使用。

	餐前洗手	1、有条件都洗手	学校具备洗手条件, 且学校组织学生洗手。
		2、有条件部分洗手或无条件	学校具备洗手条件, 学生部分洗手, 或者学校不具备洗手条件。
		3、有条件不洗手	学校具备洗手条件, 但学生餐前均未洗手。
质量	饭菜口味	1、熟 无异味	食物烹饪熟, 干净, 无特别异味(食材本身味道不算)
		2、夹生或有异味	食物不熟、存在夹生或严重烧糊, 或食物存在变质后的异味。
	饭菜分量	1、可以吃饱	全体学生可以吃饱, 学生可以添饭。
		2、不能吃饱	超过 10% 的学生不能吃饱。
	品种数量	1、每周食材有四个品种及其以上。	学校采购的食材每周达到 4 个品种或以上。
		2、每周达不到四种	学校采购的食材每周不能达到 4 个品种。
		3、两种以下	学校采购的食材每周都在 2 个或者以下, 或具备采购条件但长期同一菜谱不变。
	荤菜率	1、每天有荤菜	每天都有肉类等荤菜, 鸡蛋不含其中。
		2、无	学校每周以素菜为主, 不能达到每天的荤菜率。
	饭菜异物	1、无	烹饪好的食物无肉眼可见的不能食用的石子、头发等异物等。
		2、有	烹饪好的食物中发现有少许非食材类异物。
管理	健康证	1、有	全体厨师都有有效健康证明。
		2、无	多数厨师无有效健康证明。
	设备维护	1、正常	设备正常使用, 且妥善保管。
		2、不正常	设备使用不按程序, 保管不力, 易发生损坏。
	菜品留样	1、留样达标, 记录完整	食材每日留样, 存放合规, 保存 48 小时。且留样食材内容、时间及相关负责人员均记录完整。
		2、留样达标, 记录不完整	食材每日留样, 存放合规, 保存 48 小时。但无相关记录或记录不完整。
		3、无留样或无记录	无留样, 或者无记录。
	分餐秩序	1、分餐打饭, 井然有序	学校分餐, 有老师组织学生打饭, 秩序井然。



		2、混乱	打饭无秩序, 分配不公平。
	师生同餐	1、全员同餐	全体在校老师跟学生同餐。
		2、负责人或师生部分同餐	相关负责老师跟学生同餐。
		3、同餐加小灶	老师跟学生同餐, 但单独加菜。
		4、无同餐加小食堂	老师跟学生不同餐, 且存在单独开小食堂。
	浪费情况	1、无浪费或很少	学校餐后基本无浪费或者浪费很少。
		2、有明显浪费	学校餐后存在明显浪费, 学生倒饭较多。
		3、严重浪费	学校餐后浪费严重, 学生倒饭多, 且厨房存在大量未分配的菜。
财务	价格合理	1、价格合理, 不超过当地零售价水平	价格合理, 食材采购不超过当地菜市场的零售水平。
		2、价格不合理	价格不合理, 食材采购超过当地菜市场的零售水平。
	钱账分离	1、是	资金管理和账目管理分属不同的负责老师管理, 且存在第三人监管。
		2、否	资金管理和账目管理是一人或者两人管理, 且无第三人监管。
	轮流采购	1、是	学校采购员在 2 人以上且采购轮流进行。
		2、否	学校采购员固定负责一学期或者以上。
	原始凭证	1、有且信息完整	有采购凭证且能溯源, 供应商家名称、联系方式、食材品牌、价格、数量、采购人员、监管员等相关信息完整。
		2、有但不完整	有采购凭证, 但相关信息不齐全。
		3、没有	无采购凭证。
	入库登记	1、有且信息完整	有入库记录, 且入库品名、数量、价格、入库时间、经办人、验收人等信息齐全。
		2、有但不完整	有入库记录, 但信息不完整。
		3、没有	无入库记录。
	出库登记	1、有且信息完整	有出库记录, 且包含时间, 内容, 数量, 价格, 已经出库员和交接员人名。



		2、有但不完整	有出库记录, 但信息不完整。
		3、没有	无出库记录。
	现金流水账	1、有且信息完整	有现金流水账, 包含收款记录, 付款记录以及余额。
		2、有但不完整	有现金流水账, 但不完整。
		3、没有	无现金流水账。
	专人负责	1、有	账目有专人负责, 且有监管人员。
		2、无	账目无专人负责。或者在老师超过 3 人以上学校由一人承担多职。

附件 2. 重大问题一览表

事项	评估结果
教师要求学生免费午餐撒谎, 只说好话	严重警告, 复检
学校私自给学校学生饮用牛奶或者食用面包等。	严重警告, 复检
学校虚报用餐人数达到或超过百分之五, 不整改修正。	严重警告, 复检
学校微博出现故意捏造食材, 抬高价格。	严重警告, 复检
学校工作人员通过免费午餐谋取私利。	严重警告, 复检
出现重大食品安全事故隐患, 造成严重后果。	严重警告, 复检
食堂承包给个人或者企业。	严重警告, 复检

